# Křepelka nadívaná s růžičkovou kapustou

## Ingredience

- Michal Pšenička
- 2 celé křepelky
- 1 kuřecí stehno
- smetana ke šlehání — 50 ml
- vejce — 1
- Sůl, pepř
- máslo — 25 g
- 20 růžičkových kapustiček
- máslo — 2 lžíce
- šalotka — 1

## Postup

Křepelky očistíme, opláchneme a usekáme jim křidélka. Vykostíme je od páteře směrem k prsům. Vykostíme stehno, maso pokrájíme a nameleme najemno. Namleté maso vložíme do mixéru, přidáme vejce, smetanu, osolíme a vymixujeme do jemné fáše. Vykostěné křepelky nasolíme a naplníme připravenou fáší. Dáme do pekáčku, lehce podlijeme vodou, na každou položíme kousek másla a pečeme při 140 st. C asi 20 minut. Těsně před koncem zvýšíme teplotu na 200 st.,aby křepelky zezlátly. V pekáčku zůstane výpek, který ještě chvíli necháme na sporáku, aby se oddělil přebytečný tuk. Ten slijeme, do pekáčku vlijeme hrnek vody a necháme pomalu odvařit a zredukovat. Na závěr přidáme vychlazené máslo a rozmícháme metlou. Kapustičky vhodíme do vroucí, osolené vody a necháme spařit. Jakmile voda začne znovu vřít, slijeme kapustičky a zchladíme je v ledové vodě. Nožíkem vyřízneme košťálek, aby se zelenina rozpadla na jednotlivé lístky. V pánvi je krátce prohodíme na rozpuštěném másle s nasekanou šalotkou, dochutíme pepřem a solí. Na talíře položíme křepelku na kapustičky a ozdobíme bylinkami.

Zdroj: cilka.eu